

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ КОЛЕДЖ
ЕКОНОМІКИ ТА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
РЕСТОРАННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ,**

затверджена педагогічною радою (протокол від 26.06.2020 № 4)
та введена в дію з 01.09.2020 (наказ від 28.08.2020 № 53-од)

РІВЕНЬ ОСВІТИ	фахова передвища освіта
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИЙ СТУПІНЬ	фаховий молодший бакалавр
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	24 Сфера обслуговування
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	241 Готельно-ресторанна справа
КВАЛІФІКАЦІЯ	фаховий молодший бакалавр з ресторанного обслуговування

Розроблено робочою групою у складі:

Дмитраш І. В. – заступник директора з навчальної роботи, викладач вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист;

Пінчук І. В. – методист коледжу, викладач вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист;

Оглобліна О.О. – голова циклової комісії дисциплін з готельно-ресторанної справи, викладач вищої кваліфікаційної категорії;

Литвишкова А.М. – викладач вищої кваліфікаційної категорії;

Беловол О.І. – викладач першої кваліфікаційної категорії.

**1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності
241 Готельно-ресторанна справа**

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу освіти	Миколаївський державний коледж економіки та харчових технологій Mykolaiv State College of Economics and Food Technologies
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр Professional junior bachelor
Галузь знань	24 Сфера обслуговування 24 Services
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа 241 Hotel, restaurant and catering
Освітньо-професійна програма	Ресторанне обслуговування Restaurant Service
Форми здобуття освіти	інституційна (очна (денна), заочна)
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з ресторанного обслуговування Professional junior bachelor in Restaurant Business
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний; обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти становить 120 кредитів ЄКТС; обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі базової середньої освіти становить 120 кредитів ЄКТС (з урахуванням інтеграції з освітньою програмою профільної середньої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа).
Наявність акредитації	Назва організації – Акредитаційна комісія України Сертифікат НД № 1587535 Період акредитації – до 01.07.2025р.
Цикл/рівень	Відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя та короткому циклу Рамки кваліфікацій Європейського простору вищої освіти
Передумови	Базова загальна середня освіта, повна загальна середня освіта (профільна середня освіта), професійна (професійно-технічна) освіта, фахова передвища освіта, вища освіта
Мова викладання	Українська мова
Термін дії освітньо-професійної програми	на термін дії сертифіката
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	http://mdkeht.at.ua/

2 – Мета освітньо-професійної програми	
підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері ресторанного господарства або у процесі навчання	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма)	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа Ресторанне обслуговування
Орієнтація освітньо-професійної програми	Базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних досліджень в ресторанній справі і орієнтує здобувачів освіти на актуальні спеціалізації, в рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра
Основний фокус освітньо-професійної програми	Спеціальна освіта та професійна підготовка для сфери обслуговування – ресторанне обслуговування. Об'єкт вивчення та/або діяльності: ресторанне господарство, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання ресторанних послуг, ресторанне обслуговування.
Особливості програми	Складання кваліфікаційного екзамену по отриманню робочої професії – Офіціант.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фахівець підготовлений до роботи в галузі економіки за Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010: Секція I Тимчасове розміщування і організація харчування Розділ 56 – Діяльність із забезпечення стравами та напоями Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010: 4222 Адміністратор (господар) залу
Академічні права випускників	Здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоорієнтоване, практикоорієнтоване навчання; лекційні заняття інтерактивного науково-пізнавального характеру; ситуаційні завдання, ділові ігри, навчання

	через презентації з використанням професійних програмних засобів, практичне навчання на підприємствах, самонавчання
Оцінювання	Поточне опитування, тестовий контроль, презентація індивідуальних завдань, контрольні роботи, звіти з практики, курсові роботи; підсумковий контроль – екзамен та диференційовані заліки
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення та аналізу явищ, подій, ситуацій.</p> <p>ЗК 10. Здатність оцінювати і підтримувати якість роботи.</p>

<p>Спеціальні компетентності (СК)</p>	<p>СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики ресторанного обслуговування для вирішення типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</p> <p>СК 3. Здатність використовувати на практиці основи чинного законодавства в сфері ресторанного господарства.</p> <p>СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах ресторанного господарства.</p> <p>СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах ресторанного господарства.</p> <p>СК 7. Здатність планувати, аналізувати та контролювати власну роботу та роботу обслуговуючого персоналу.</p> <p>СК 8. Здатність знаходити творчі рішення на визначені конкретні проблеми у професійній діяльності.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати безпеку послуг у закладах ресторанного господарства.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах ресторанного господарства.</p> <p>СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.</p>
---------------------------------------	--

7 – Програмні результати навчання

РН 1. Дотримуватися вимог чинного законодавства, державних та міжнародних стандартів діяльності закладів ресторанного господарства.

РН 2. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.

РН 4. Демонструвати навички володіння державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.

РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності та громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.

РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел.

РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах ресторанного господарства.

РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних послуг у професійній діяльності.

РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до їх посадових інструкцій.

РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 13. Оформлювати первинну облікову та технологічну документацію у професійній діяльності.

РН 14. Здійснювати контроль якості продукції та послуг закладів ресторанного господарства.

РН 15. Проявляти стресостійкість у професійній діяльності.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Проведення усіх видів навчальних занять, керівництво курсовими роботами здійснюють педагогічні працівники спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, не менше 25 відсотків лекцій проводяться педагогічними працівниками, які мають вищу педагогічну категорію. (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності закладів освіти, затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10 травня 2018 р. № 347)
Матеріальне-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення відповідає технологічним вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері передвищої освіти (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності закладів освіти, затверджені постановою

	Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10 травня 2018 р. № 347)
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний веб-сайт коледжу: http://mdkeht.at.ua/ , інформаційно-комунікаційні системи та технології, пакети прикладних програм, фахові наукові та періодичні видання, навчальні плани, навчальні та робочі навчальні програми з усіх навчальних дисциплін та видів практичної підготовки, методичні матеріали для проведення атестації здобувачів освіти, конспекти лекцій, плани семінарських занять, інструкційні карти для проведення практичних робіт, завдання для поточного та підсумкового контролю знань і вмінь, проведення комплексних контрольних робіт тощо.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Здобувачі освіти мають право на переведення або поновлення в інші заклади фахової передвищої освіти на території України.

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Розподіл змісту освітньо-професійної програми за групами компонентів та циклами підготовки

№ з/п	Цикл підготовки	Обсяг навчального навантаження здобувача вищої освіти (кредитів / %)			Всього за весь термін навчання
		Нормативні компоненти ОПП	Вибіркові компоненти ОПП		
			За вибором закладу освіти	За вибором здобувача освіти	
1.	Цикл загальної підготовки	23 / 19,2	6 / 5	2 / 1,7	31 / 25,8
2.	Цикл професійної підготовки	67/55,8	9 / 7,5	13 / 10,8	89 / 71,2
Всього за весь термін навчання		90 / 75	15 / 12,5	15 / 12,5	120 / 100

2.2. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
Нормативні компоненти ОПП			
1. Цикл загальної підготовки			
НЗ 1	Основи правознавства	2	залік
НЗ 2	Основи економічної теорії	2	залік
НЗ 3	Екологія	2	
НЗ 4	БЖД	2	залік
НЗ 5	Культурологія	2	
НЗ 6	Історія України	2	
НЗ 7	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	
НЗ 8	Фізичне виховання		залік
НЗ 9	Інформатика і комп'ютерна техніка	4	
НЗ 10	Вища математика	2	
	Разом	23	
2. Цикл професійної підготовки			
НП 1	Організація обслуговування в ЗРГ	13	екзамен
НП 2	Технологія приготування їжі		
НП 3	Організація виробництва	8	екзамен
НП 4	Гігієна і санітарія	2	залік
НП 5	Устаткування. Основи охорони праці		
НП 6	Основи маркетингу та менеджменту ЗРГ	6	екзамен
НП 7	Барна справа	5	залік
НП 8	Управління якістю продукції та послуг ЗРГ	4	залік
НП 9	Трудове право	3	залік
НП 10	Навчальна практика по отриманню робочої професії		
НП 11	Технологічна практика	6	екзамен
НП 12	Виробнича практика	6	залік
	Разом	67	
	Загальний обсяг нормативних компонент	90	
Вибіркові компоненти ОПП			
1. Цикл загальної підготовки			
За вибором закладу освіти			
ВЗ 1	Основи психології та етика ділового спілкування	3	залік
ВЗ 2	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3	
	Разом	6	
За вибором здобувача освіти			
ВЗ 3	Основи філософських знань. Соціологія // Політологія з основами соціології	2	залік
	Разом	2	

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
2. Цикл професійної підготовки			
За вибором закладу освіти			
ВП 1	Захист прав споживачів	4	залік
ВП 2	Діловодство	3	залік
ВП 3	Вступ до фаху	2	
Разом		9	
За вибором здобувача освіти			
ВП 4	Інформаційні системи і технології. Бухгалтерський облік в ЗРГ // Калькуляція і звітність	7	залік
ВП 5	Ресторанний сервіс// Кейтерингове обслуговування	3	залік
ВП 6	Економіка// Фінанси	3	залік
Разом		13	
Загальний обсяг вибіркового компонент		30	
Загальний обсяг ОПП		120	

3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація випускників за освітньо-професійною програмою Ресторанне обслуговування зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа проводиться у формі кваліфікаційного іспиту з дисциплін: «Організація обслуговування в ЗРГ», «Організація виробництва», «Основи маркетингу та менеджменту ЗРГ», «Гігієна і санітарія» та завершується видачою диплома про присудження ступеня фахового молодшого бакалавра з присвоєнням кваліфікації фахового молодшого бакалавра з ресторанного обслуговування.

Вимоги до кваліфікаційного іспиту: кваліфікаційний іспит передбачає перевірку досягнення результатів навчання, визначених освітньо-професійною програмою.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

2.3. Структурно-логічна схема ОПП для базової загальної середньої освіти

		I курс		II курс		III курс	
		I семестр	II семестр	III семестр	IV семестр	V семестр	VI семестр
Вибіркові компоненти	Нормативні компоненти	НЗ 3 Екологія* НЗ 8 Фізичне виховання*	НЗ 1 Основи правознавства* НЗ 2 Основи економічної теорії* НЗ 8 Фізичне виховання*	НЗ 6 Історія України* НЗ 8 Фізичне виховання* НП 1 Організація обслуговування в ЗРГ* НП 2 Технологія приготування їжі* НП 3 Організація виробництва* НП 5 Устаткування. Основи охорони праці*	НЗ 5 Культурологія* НЗ 6 Історія України* НЗ 7 Українська мова (за професійним спрямуванням)* НЗ 8 Фізичне виховання* НЗ 9 Інформатика і комп'ютерна техніка* НЗ 10 Вища математика НП 1 Організація обслуговування в ЗРГ* НП 3 Організація виробництва* НП 10 Навчальна практика по отриманню робочої професії*	НЗ 4 БЖД НЗ 8 Фізичне виховання НП 1 Організація обслуговування в ЗРГ НП 3 Організація виробництва НП 4 Гігієна і санітарія НП 11 Технологічна практика	НП 1 Організація обслуговування в ЗРГ НП 6 Основи маркетингу та менеджменту ЗРГ НП 7 Барна справа НП 8 Управління якістю продукції та послуг ЗРГ НП 9 Трудове право НП 12 Виробнича практика
	За вибором закладу освіти			ВЗ 2 Іноземна мова (за професійним спрямуванням)*	ВП 3 Вступ до фаху*	ВЗ 1 Основи психології та етика ділового спілкування ВП 2 Діловодство	ВП 1 Захист прав споживачів
	За вибором здобувача освіти					ВЗ 3 Основи філософських знань. Соціологія // Політологія з основами соціології ВП 6 Економіка// Фінанси	ВП 4 Інформаційні системи і технології. Бухгалтерський облік в ЗРГ // Калькуляція і звітність ВП 5 Ресторанний сервіс// Кейтерингове обслуговування

		I курс		II курс		III курс	
		I семестр	II семестр	III семестр	IV семестр	V семестр	VI семестр
Атестація							Атестація здобувачів освіти здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту, який спрямовано на перевірку досягнення результатів навчання: НП 1 Організація обслуговування в ЗРГ НП 3 Організація виробництва НП 4 Гігієна і санітарія НП 6 Основи маркетингу та менеджменту ЗРГ

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	НЗ 1	НЗ 2	НЗ 3	НЗ 4	НЗ 5	НЗ 6	НЗ 7	НЗ 8	НЗ 9	НЗ 10	НП 1	НП 2	НП 3	НП 4	НП 5	НП 6	НП 7	НП 8	НП 9	НП 10	НП 11	НП 12	ВЗ 1	ВЗ 2	ВЗ 3	ВП 1	ВП 2	ВП 3	ВП 4	ВП 5	ВП 6			
ЗК 1	•		•	•															•		•	•			•	•								
ЗК 2					•	•		•	•												•					•	•			•	•			
ЗК 3	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 4	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 5									•		•	•	•				•					•		•						•				
ЗК 6	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 7	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
ЗК 8									•		•	•	•	•	•	•	•				•	•								•	•	•		
ЗК 9	•	•	•	•		•					•	•		•		•	•	•	•		•	•	•			•	•		•	•	•	•	•	•
ЗК 10											•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•					•	•	•	•	•	•	•
СК 1						•					•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•					•	•	•	•	•	•	•	•
СК 2											•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•			•						•	•
СК 3	•										•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				•					•	•	•	•
СК 4											•	•	•	•			•			•	•	•								•				•
СК 5											•		•	•			•	•			•	•									•			
СК 6											•			•	•	•	•	•			•	•					•				•	•		
СК 7											•	•		•		•	•			•	•	•								•	•	•	•	•
СК 8											•	•	•			•	•			•	•	•					•							
СК 9				•							•	•	•	•	•				•	•	•	•								•	•	•	•	•
СК 10											•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•								•	•	•	•	•
СК 11		•									•	•	•			•	•			•	•	•					•	•			•			•
СК 12											•	•	•	•	•	•	•	•		•		•									•			

• - компетентність, яка набувається

НЗ - нормативний загальний компонент ОПП

НП - нормативний професійний компонент ОПП

ВЗ - вибіркового загального компонента ОПП

ВП - вибіркового професійного компонента ОПП

ЗК - загальна компетентність

СК - спеціальна компетентність

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами ОПП

	НЗ 1	НЗ 2	НЗ 3	НЗ 4	НЗ 5	НЗ 6	НЗ 7	НЗ 8	НЗ 9	НЗ 10	НП 1	НП 2	НП 3	НП 4	НП 5	НП 6	НП 7	НП 8	НП 9	НП 10	НП 11	НП 12	ВЗ 1	ВЗ 2	ВЗ 3	ВП 1	ВП 2	ВП 3	ВП 4	ВП 5	ВП 6	
РН 1	•		•							•	•	•	•	•			•	•			•	•									•	•
РН 2	•	•		•	•						•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•						•	•	•	•	•
РН 3	•	•		•							•		•	•	•			•									•			•	•	
РН 4											•	•			•	•	•	•		•	•	•				•	•	•	•	•	•	•
РН 5											•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•		•	•	•	•	•	•	•
РН 6								•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				•		•	•	•	•	
РН 7	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
РН 8		•						•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•								•		
РН 9										•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•						•	•	•	•	
РН 10					•			•		•	•				•			•		•	•	•	•	•	•	•		•	•	•		
РН 11											•	•	•	•	•	•	•	•			•	•								•		
РН 12											•	•	•	•	•	•	•				•	•										
РН 13											•		•	•	•	•	•				•	•					•	•	•	•	•	
РН 14											•		•			•	•	•				•								•		
РН 15											•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•						•	•	•	•	•

• – програмний результат, який забезпечується

НЗ – нормативний загальний компонент ОПП

НП – нормативний професійний компонент ОПП

ВЗ – вибіркового загального компонента ОПП

ВП – вибіркового професійного компонента ОПП

РН – програмні результати навчання

6. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У коледжі функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- визначення принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти;
- визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійної програми, чітке визначення кваліфікацій, що присвоюються, які узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;
- щорічне оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти, педагогічних працівників коледжу та регулярно оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті коледжу, на інформаційних стендах або в будь-який інший спосіб;
- забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;
- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи здобувачів фахової передвищої освіти, за кожною освітньо-професійною програмою;
- забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;
- забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;
- забезпечення публічності інформації про освітньо-професійні програми та кваліфікації;
- забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів коледжу, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);
- забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату.

7. Перелік нормативних документів

1. Закон «Про освіту» // База даних «Законодавство України»/ВР України. [URL:http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19)
2. Закон «Про фахову передвищу освіту» // База даних «Законодавство України»/ВР України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19>
3. Стандарт вищої освіти України. Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти. Ступінь «бакалавр». Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування» спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» [URL:https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishchaosvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf](https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishchaosvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf)
4. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010(Редакція від 30.11.2017)// База даних «Законодавство України»/ВР України. [URL:http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10](http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10).
5. Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009:2010. URL:<http://www.ukrstat.gov.ua>.
6. Національна рамка кваліфікацій // База даних «Законодавство України»/ВР України. [URL:http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п](http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п).
7. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» (редакція від 30.11.2017)// База даних «Законодавство України»/ВР України. [URL:http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п](http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п).
8. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти [URL:https://mon.gov.ua/storage/app/uploads/public/5f0/d5d/48d/5f0d5d48d9657591717806.pdf](https://mon.gov.ua/storage/app/uploads/public/5f0/d5d/48d/5f0d5d48d9657591717806.pdf).
9. Проект ЄС TUNING (прикладі результатів навчання, компетентностей) [URL:https://www.unideusto.org/tuningeu/](https://www.unideusto.org/tuningeu/).
10. ESG 2015 (Стандарти та рекомендації із забезпечення якості в ЄПВО) - https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf.
11. EQF 2017 (Європейська рамка кваліфікацій) - <https://ec.europa.eu/ploteus/content/descriptors-page>.
12. QF EHEA 2018 (Рамка кваліфікацій ЄПВО) - http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial_declarations/EHEAParis2018_Com_munique_AppendixIII_952778.pdf.